Prosciutto di Parma, innalzato il peso massimo dei suini

Il Consorzio del Prosciutto di Parma registra un importante risultato, a supporto del proprio comparto e del carattere qualitativo e distintivo del suo prodotto.

Con decreto ministeriale del 7 maggio, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana in data 16, è entrata pienamente in vigore una modifica al Disciplinare produttivo, che prevede l'innalzamento del peso massimo della carcassa dei suini impiegati nella produzione della DOP da 168 a 180kg. In conseguenza di ciò, il comparto potrà ora contare su una maggiore disponibilità di suini e di cosce fresche con una pezzatura importante, idonea a supportare le lunghe stagionature.

La modifica recentemente approvata si unisce a quelle già accolte nel 2023, che avevano portato la stagionatura minima da 12 a 14 mesi, abbassato il tenore salino massimo consentito, innalzato il peso del prodotto, ma anche definito in modo più univoco le genetiche suine ammesse e gli incroci consentiti. Tutto questo per innalzare ulteriormente gli standard qualitativi del Prosciutto di Parma, consolidarne l'identità e la distintività rispetto ai competitor, ponendo sempre al centro la tutela e la garanzia nei confronti del consumatore.

«Accogliamo con grande soddisfazione la notizia dell'entrata in vigore di questa modifica al nostro Disciplinare, sostenuta unanimemente da tutta la filiera produttiva. L'aumento del peso dei suini avrà conseguenze dirette non solo sulla disponibilità di materia prima per le nostre aziende ma anche sulla caratterizzazione e diversificazione del nostro prodotto: il Prosciutto di Parma può essere portato a stagionature elevate, necessitando quindi di un'adeguata quantità di cosce fresche che abbiano un peso sufficiente a supportare lunghi processi di maturazione. La qualità della nostra DOP e la salute del comparto produttivo sono per noi obiettivi di assoluta priorità ed è in questa direzione che continueremo a indirizzare il nostro impegno. Ringraziamo il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e la Regione Emilia-Romagna per l'attenzione mostrata nel recepire le necessità della nostra DOP e di tutta la filiera», commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Per informazioni:
Matteo CAVALLI
matteo.cavalli@prosciuttodiparma.com
+39 0521 246242